

## **La comida en China.**

Publicada originalmente en Junio de 2008

Min yi shi wei tian (“el alimento es la primer necesidad para el pueblo”). Este proverbio chino está muy bien aplicado, ya que los chinos consideran toda una ceremonia invitar a comer a los amigos y es uno de los rasgos más gratificantes y destacables de este pueblo.

Habría a quien le guste mucho la comida china que conocemos en México, aunque en realidad nosotros no conocemos muy bien la auténtica comida china a pesar de tener muchos restaurantes de esta especialidad a lo largo y ancho de nuestra República; difícilmente comemos las cosas que los chinos realmente consumen. Su cocina se basa en la perfección y el balance de cuatro elementos que los comensales deben visualizar en sus platos: color, aroma, sabor y presentación.

Los colores deben ser armoniosos los ingredientes frescos y tiernos para que el aroma y el sabor sean completamente irresistibles a la vista y al gusto; también se cuidan los cortes, las mezclas e incluso la temperatura de cada alimento. ¿Se ha fijado usted que cuando vamos a un restaurante chino y pedimos un plato de arroz con pollo o carne con vegetales, por más que le buscamos la forma a la carne nunca sabemos que parte del pollo o de la res comemos? Así que ¡vaya usted a saber! Mejor así lo dejamos, para que meternos en problemas.

Lo cierto es que los productos en la cocina oriental en general son variados: carne vacuna y sus derivados, pescado, mariscos, pollo, huevo, vegetales, legumbres, muchos condimentos y alguno que otro tipo de carne o insecto. ¡Sí! ¡Insectos! ¿Por qué asombrarse? Nuestra cocina mexicana tiene, por ejemplo, los gusanos de maguey que son una delicia, pero difícilmente creo que nos podríamos comer un gusano de seda o varios acomodados como en brochetita. ¿Se animaría? Ahora bien, también tenemos los acociles, que según los que los han probado, tiene un sabor salado, ligeramente a camarón. Hasta ahí vamos bien, pero eso de pegarle una mordida a una estrella de mar frita en aceite de tiburón o meterme en la boca una brocheta con tres o cuatro caballitos de mar muy crujientes, creo que si me daría algo de escrúpulos, no hablemos de una brocheta de escorpiones –negros o güeros - que es bastante popular en aquella tierra. Pero si viaja a este lejano país y es amante de los mariscos, un delicioso puerco espín de mar –erizo- hará la delicia de los visitantes, pero siendo honesta, esto dista mucho de mi gusto gourmet.

Nosotros tenemos los escamoles -huevo de hormiga- que es carísima y solo podemos degustar en temporadas especiales, pero no se preocupe, en China durante todo el año puede comerse unos deliciosos cucarachones aderezados y las cigarras bien podrían ser la contraparte de los jumiles mexicanos. Nosotros siempre hemos sabido que la carne de culebra es deliciosa y además medicinal –que ni con eso me he animado a probarla-, pues bien, allá se la presentan bien asadita y ensartada en palitos; si su humor es más campirano, ¿que tal unos ricos grillos asados, los que también consumimos por acá? No muy comúnmente, pero si hay cierto arraigo según la zona.

Pero todas estas delicias no son más que una botanita. Si el hambre aprieta y queremos algo más sustancioso, podemos optar por un plato de sopa de sesos de perro y seguir con un plato de hígado del mismo animalito, eso sí, con muchas verduritas y vegetales frescos; ¿o prefiere un sancocho de vísceras de vaca y caballo para rematar con pulmones de cabra con pimentón? Si piensa ir a China en el periodo olímpico, no se niegue a probar, después de todo ¿cómo sabe que no le va a gustar? Tal vez a su regreso de Beijing andará levantando piedras o buscando en los rincones de su casa algún delicioso manjar que podrá hacer las delicias de su familia. Por las dudas, mejor comienzo a acostumbrarme a los vegetales antes de que el destino nos alcance y de verdad tengamos que empezar a consumir estas que son delicias en oriente; aunque después de todo no les debe ir tan mal, pero yo sigo prefiriendo el menú mexicano, no obstante todo lo nutritivo que estos exóticos platos pueden ser. ¡Buen provecho!